

Menugang

Nagerecht

Aantal personen

4 personen

Bereidingstijd

45 minuten

Benodigdheden

Oven

Ingrediënten LemonDrizzle

- 125 gr roomboter (kamertemperatuur)
- 175 gr Suiker
- 2 st eieren
- 175 gr zelfrijzend bakmeel
- 4 el melk
- 2 st citroen, rasp

Ingrediënten Citroenglaze

- 2 st citroen, sap
- 25 gr. Poederstuiker
- Optioneel:
slagroom (stijfgeslagen met suiker als garnering)

Bereidingswijze

Cake

1. Verwarm de oven voor op 180°C boven en onderwarmte.
2. Bekleed een taartvorm met bakpapier.
3. Klop de boter, suiker en citroen rasp samen tot een luchtig mengsel.
4. Voeg de eieren toe.
5. Voeg het zelfrijzend bakmeel en melk toe en meng dit nog kort en voorzichtig.
6. Giet het beslag in de voorbereide taartvorm en strijk de bovenkant glad.
7. Bak in de voorverwarmde oven gedurende 25-30 minuten, of tot een tandenstoker er schoon uitkomt als je deze in het midden steekt.

Drizzle

1. Meng de citroensap en de poedersuiker tot een glad mengsel.
2. Prik met een tandenstoker of vork gaatjes in de bovenkant van de warme taart en sprenkel de helft drizzle gelijkmatig over de cake en laat de cake dit lekker 'opslurpen'.

Citroenglaze

1. Laat de taart volledig afkoelen voordat je de 2de helft van de glazuur erover giet

Opmaken en serveren

1. Snijd de lemon drizzle taart in stukjes.
2. Serveer op zichzelf of met een beetje opgeklopte slagroom.